1 ☐

KITCHEN TOOLS

Küchenmaschine SKM 550 A1



DE AT CH **Küchenmaschine**
Bedienungsanleitung

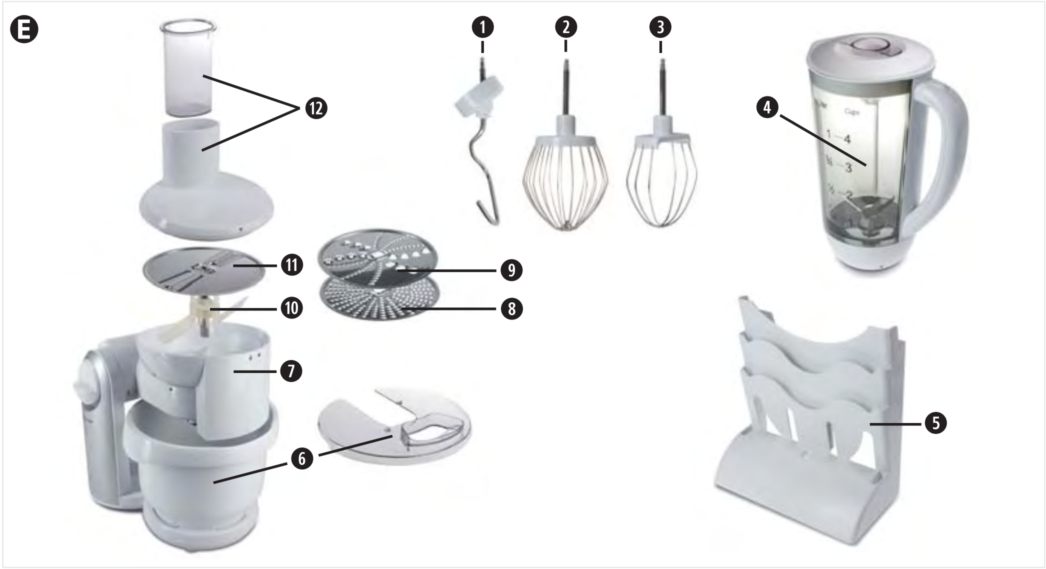
FR CH **Robot ménager**
Mode d'emploi

IT CH **Robot da cucina**
Istruzioni per l'uso

NL **Keukenmachine**
Gebruiksaanwijzing

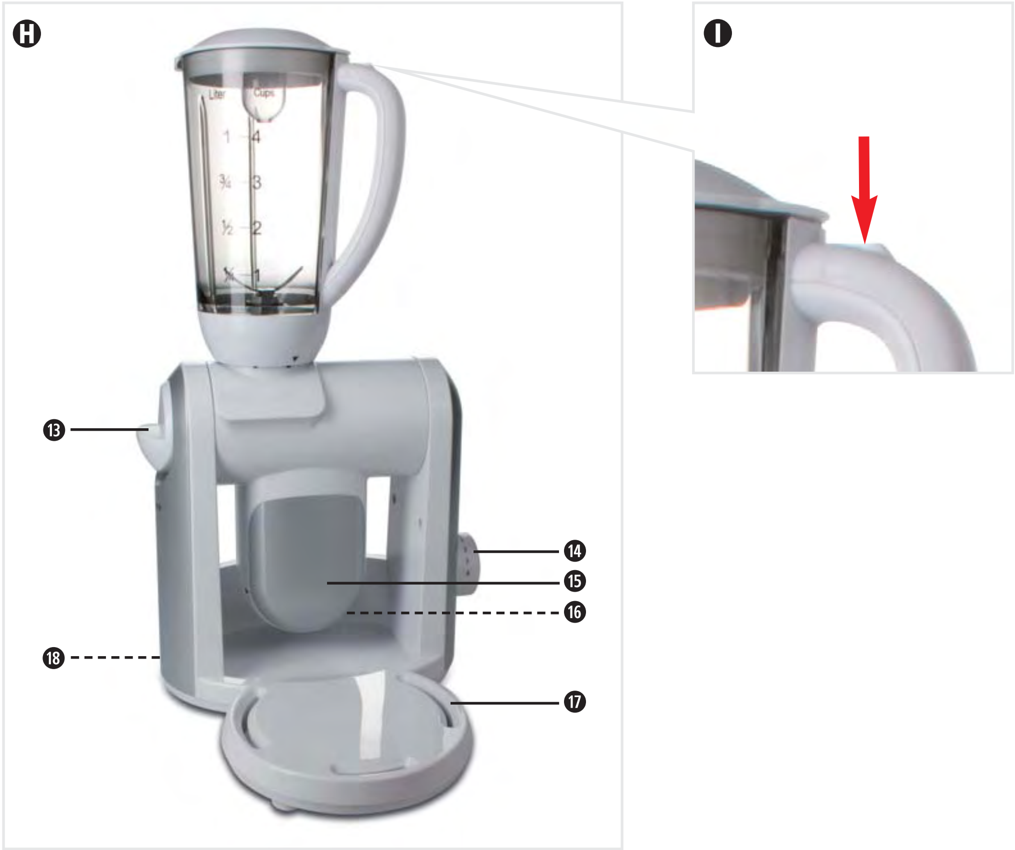
KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SKM550A1-01/11-V1
IAN: 63913


A
B
C
D


E


F


G


H
I

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

KÜCHENMASCHINE

Sicherheitshinweise

⚠ Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Darauf achten, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird.
- Das Netzkabel so führen, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann. Das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen lassen.
- Sollte das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein, diese durch qualifiziertes Fachpersonal oder den Kundendienst ersetzen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor das Gerät gereinigt wird und im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.
  Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- Das Gerät nie ohne Zutaten betreiben. Überhitzungsgefahr!
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Warnung: Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

⚠ Verletzungsgefahr!

- **Vorsicht:** die Schneid bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- Vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Schneid bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!
- **Achtung:** Während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel, Durchlaufschnitzler oder in den Mixer geben.
- Niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer stecken, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs wechseln.
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist für die Verarbeitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen und nur für den privaten Gebrauch in geschlossenen, regengeschützten Räumen vorgesehen.
Das Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch oder den Betrieb im Freien vorgesehen. Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Technische Daten

Netzspannung:	220 240 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	550 W
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1l

Lieferumfang

Küchenmaschine
Rührschüssel mit Deckel
Mixer mit Deckel und Trichter
Durchlaufschnitzler mit Stopfer
Schneid Wendescheibe (dick und dünn)
Raspel Wendescheibe (grob und mittelfein)
Reibscheibe (fein)
Knethaken mit Teigabweiser
Schlagbesen
Rührbesen
Zubehörhalter
Montagematerial
Bedienungsanleitung

ⓘ **Hinweis:** Eine der Schneidscheiben für den Durchlaufschnitzler ist bei der Lieferung bereits im Durchlaufschnitzler vormontiert!

Gerätebeschreibung

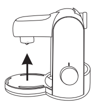
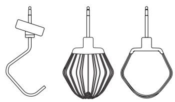
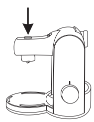
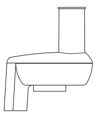
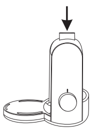
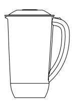
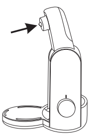
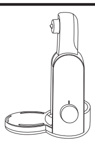
❶ Knethaken mit Teigabweiser
❷ Rührbesen
❸ Schlagbesen
❹ Mixer mit Deckel und Trichter
❺ Zubehörhalter
❻ Rührschüssel mit Deckel
❼ Durchlaufschnitzler
❽ Reibscheibe
❾ Raspel Wendescheibe
❿ Antriebswelle Durchlaufschnitzler
⓫ Schneid Wendescheibe
⓬ Deckel mit Stopfer für den Durchlaufschnitzler
⓭ Entriegelungstaste
⓮ Drehschalter
⓯ Schwenkarm
⓰ Antrieb
⓱ Aussparungen für die Rührschüssel
⓲ Kabelstaufach

Erste Inbetriebnahme

- Vor der ersten Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen überprüfen.
- Alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber vom Gerät entfernen.
- Vor dem ersten Gebrauch sämtliche Geräteteile, wie im Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, reinigen.
- Das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Das Gerät mit den vier Saugnäpfen am Untergrund befestigen.
- Netzkabel aus dem Kabelstaufach ⓲ heraus ziehen.
- Netzstecker in die Steckdose einstecken.

Betriebspositionen

Achtung: Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Betriebsposition ist. Nie ohne Zutaten betreiben.

Position		Zubehör
1		
2		
3		
4		Platzieren der Rührschüssel Einsetzen von Knethaken, Schlag- und Rührbesen
5		Zugeben von großen Verarbeitungsmengen

Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen

ⓘ **Hinweis:** Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken ❶, Schlag ❸ und Rührbesen ❷ vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ).
- Rührschüssel ❻ einsetzen. Sockel der Rührschüssel ❻ muss in den Aussparungen ⓱ am Gerät stecken.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ).
- Drehschalter ⓮ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⓰ in Parkposition stehen bleibt (Bild Ⓑ). Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Parkposition bereits erreicht.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ).
- Je nach Aufgabe Knethaken ❶, Schlag ❸ oder Rührbesen ❷ bis zum Einrasten in den Antrieb ⓰ einstecken.

ⓘ **Hinweis:** Der Knethaken ❶ ist mit einem Teigabweiser ausgestattet. Den Teigabweiser drehen, bis der Knethaken ❶ einrasten kann (Bild Ⓒ).

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel ❻ einfüllen.

ⓘ **Hinweis:** Beachten, dass während des Knet , bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel an Masse zunimmt, oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ bis kurz vor die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen") bringen (Bild Ⓐ), aber noch nicht einrasten lassen.
- Deckel auf die Rührschüssel ❻ schieben.
- Schwenkarm ⓯ das letzte Stück in die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen") einrasten lassen, so dass der Deckel fest sitzt.
- Drehschalter ⓮ auf die gewünschte Stufe stellen.

⚠ **Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!**
Während des Betriebes nie in die Rührschüssel ❻ greifen.

Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs ⓰ wechseln! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb ⓰ kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.
Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Drehschalter ⓮ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⓰ stehen bleibt (Bild Ⓑ).
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ ein wenig anheben.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 5 (siehe Kapitel „Betriebspositionen") bringen.
- Zutaten einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Drehschalter ⓮ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⓰ stehen bleibt (Bild Ⓑ).
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ ein wenig anheben.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen") bringen.
- Zubehör aus dem Antrieb ⓰ nehmen.
- Rührschüssel ❻ entnehmen.
- Alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen").

Arbeiten mit Durchlaufschnitzler

ⓘ **Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass sich am Schwenkarm ⓯ weder Knethaken ❶, Schlag ❸ oder Rührbesen ❷ befinden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschnitzler ❼ vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen") bringen (Bild Ⓐ).
- Rührschüssel ❻ einsetzen. Sockel der Rührschüssel ❻ muss in den Aussparungen ⓱ am Gerät stecken.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen") bringen.
- Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschnitzler ❼ entfernen (Bild Ⓓ).
- Durchlaufschnitzler ❼ in die Antriebsöffnung einstecken (Markierung „Punkt" am Durchlaufschnitzler ❼ auf Markierung „Pfeil" am Schwenkarm ⓯) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Markierung „Schloss" am Durchlaufschnitzler ❼ auf Markierung „Pfeil" am Schwenkarm ⓯).
- Die Antriebswelle ❿ einsetzen.
- Je nach Aufgabe Schneid ⓫, Raspel ❾ oder Reibscheibe ❽ auf die Antriebswelle ❿ des Durchlaufschnitzlers ❼ aufsetzen.
- Deckel mit Stopfer ⓬ auf den Durchlaufschnitzler ❼ aufsetzen und verriegeln.
- Drehschalter ⓮ auf gewünschte Stufe stellen.

ⓘ **Hinweis:** Nicht zu viele Zutaten in den Durch laufschnitzler ❼ drücken. Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen" beachten.

- Zutaten durch den Einfüllschacht mittels Stopfer ⓬ einfüllen.

⚠ **Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!**

Niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht stecken, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
Zutaten nur mit Stopfer einfüllen.
Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs ⓰ wechseln! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb ⓰ kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind. Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Durchlaufschnitzler ❼ gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Durchlaufschnitzler ❼ demontieren und alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen").

Arbeiten mit Mixer

⚠ **Verbrühungsgefahr!**

Heiße Flüssigkeiten auf eine handwarme Temperatur (ca. 30 40 °C) abkühlen lassen, bevor diese in den Mixer ❹ eingefüllt werden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Mixer ❹ vorzuberei ten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 3 (siehe Kapitel „Betriebspositionen") bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen (Bild Ⓕ).
- Mixer ❹ aufsetzen (Markierung am Sockel auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Bild Ⓖ).
- Zutaten einfüllen.
  Maximalmenge: 1 Liter;
  schäumende Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter;
  optimale Verarbeitungsmenge fest: 50 100 g.

ⓘ **Hinweis:** Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen" beachten.

- Deckel mit Trichter aufsetzen und fest drücken, so dass der Deckel einrastet.
- Drehschalter ⓮ auf gewünschte Stufe stellen.

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**

Nie in den aufgesetzten Mixer ❹ greifen! Mixer ❹ nur bei Stillstand der Messer abnehmen/auf setzen! Den Mixer ❹ nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Taste am Griff des Mixers ❹ drücken (Bild Ⓘ), Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen

oder

- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung einfüllen

oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Mixer ❹ im Uhrzeigersinn drehen und abneh men.

ⓘ **Hinweis:** Mixer ❹ am besten sofort nach Gebrauch reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen").

Reinigen und Pflegen

Gefahr durch elektrischen Schlag!
Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen! Anson sten besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

Warnung: Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

⚠ **Achtung!**
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

ⓘ **Hinweis:** Das Gerät und alle benutzten Teile immer direkt nach dem Gebrauch reinigen, um ein Antrocknen der Lebensmittel zu verhindern.

ⓘ **Hinweis:** Bei der Verarbeitung von farbstoff reichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärben. Diese Verfärbungen mit ein wenig Speiseöl entfernen.

Gerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
Gerät anschließend vollständig trocknen.

⚠ **Achtung!**
Antriebsschutzdeckel nicht in der Spülmaschine reini gen! Das führt zu irreparablen Schäden an den An triebsschutzdeckeln. Diese im warmen Wasser mit et was Spülmittel reinigen und vor der erneuten Benutzung gut abtrocknen!

Rührschüssel mit Deckel ❻, Durchlaufschnitzler ❼, Deckel mit Stopfer ⓬ und Zubehörteile reinigen
Alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ❻, den Durchlaufschnitzler ❼ und den dazugehörigen Deckel mit Stopfer ⓬ im warmen Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste entfernen. Mit klaren, warmen Wasser abspülen und trocknen.

Die Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ❻, der Durchlaufschnitzler ❼ und der dazugehörige Deckel mit Stopfer ⓬ sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!

Mixer reinigen
⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**
Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

⚠ **Achtung!**
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Zur Reinigung, Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer ❹ geben.
Deckel mit Trichter aufsetzen und fest drücken, so dass der Deckel einrastet.
Mixer ❹ für einige Sekunden einschalten.
Spülwasser ausschütten und Mixer ❹ mit klaren, warmen Wasser ausspülen. Eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste entfernen.
Der Mixer ❹ ist nicht zur Reinigung in der Spülma schine geeignet. Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu irreparablen Schäden am Mixer ❹.

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:
Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
- Drehschalter ⓮ auf 0 stellen.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät 15 Minuten abkühlen lassen.
- Ist das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht angehen.
- Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:
- Überprüfen, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.

- Überprüfen, ob die Antriebsabdeckungen für Mixer ❹ und Durchlaufschnitzler ❼, die Rühr schüssel ❻ und der Deckel richtig eingesetzt und eingerastet sind.
- Überprüfen, ob sich der Schwenkarm ⓯ in der jeweils erforderlichen Betriebsposition befindet (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).

Sollten die beschriebenen Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, ist das Gerät defekt. Gerät von einer qualifizierten Fachwerkstatt oder dem Kundenservice reparieren lassen.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungs einrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie & Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantie fall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zer brechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behand lung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service Niederlas sung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und repa rierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantie zeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805772033
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,145346 EUR/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.at

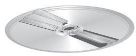
(CH) Service Switzerland
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk bis 0,40 CHF/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.ch

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D 44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Empfohlene Füllmengen

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit	Stufe
		Saft	400 g Zutaten + 600 ml Wasser	30 sek.	3, 4
		Nüsse Mandeln	100 g	20 sek.	3, 4
		Eiswürfel	110 g	10 sek.	3, 4
		Flüssigkeiten	1000 ml	10 sek.	3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	50 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	40 sek.	2, 3, 4
		Hefeteig	500 g Mehl, 1 Ei, 80 g Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200 – 250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz *3	1. Rührvorgang: 2 min.	1
				2. Rührvorgang: 10 min.	2
		Spritzge bäckteig	125 g Butter (Raumtemperatur), 100 – 125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl *4	1. Rührvorgang: 30 sek.	1
				2. Rührvorgang: 6 min.	2, 3, 4
		Eischnee	8 Eiweiße	2 3 min.	4

*1: Verwenden Sie die grobe Seite der Raspel bzw. Schneid Wendescheibe.

*2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel bzw. Schneid Wendescheibe.

*3: Die Höchstmenge für Hefeteig beträgt das 1,5 fache des angegebenen Rezeptes.

*4: Die Höchstmenge für Spritzgebäckteig beträgt das 1,5 bis 2 fache des angegebenen Rezeptes.

SOMMAIRE PAGE

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez lui également le mode d'emploi.

ROBOT MÉNAGER

Consignes de sécurité

Risque de choc électrique!

- Raccorder et opérer l’appareil uniquement selonles indications figurant sur la plaque signalétique.
- Veuiller à ce que le cordon d’alimentation ne soit jamais humide ou mouillé en cours d’opéra tion.
- Poser le cordon d’alimentation de telle manière qu’il ne puisse pas être pincé ou endommagé d’une autre manière. Ne pas laisser pendre le cordon d’alimentation de la surface de travail.
- En cas de dommage sur le cordon d’alimenta tion ou la fiche secteur, faire appel à un technicien qualifié ou au service après vente pour éviter tout danger.
- Retirer la fiche secteur de la prise, lorsque l’appa reil n’est pas utilisé, avant de nettoyer l’appareil ou en cas de panne. Il ne suffit pas d’éteindre l’appareil, en raison de la présence de courant dans l’appareil si celui ci reste bran ché. Vous évitez ainsi d’allumer l’appareil par inadvertance. Après une coupure d’électricité, l’appareil redémarre à nouveau!
- Ne jamais opérer l’appareil sans ingrédients. Risque de surchauffe!
- Cet appareil n’est pas prévu pour être opéré par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont le manque d’expérience ou de connaissances les empêchent d’assurer un usage sûr des appareils, s’ils n’ont pas été surveillés ou initiés au préalable par les person nes responsables de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin d’éviter qu’ils ne jouent avec l’appareil

Avertissement: Ne jamais immerger l’appareil dans de l’eau ou dans d’autres liquides. Danger d’électrocution!

Risque de blessures!

- **Attention:** les disques à râpeur/à éminceur ainsi que les lames du mixeur sont très acérés!
- Faire attention lors de l’insertion et du retrait et lors du nettoyage des disques à râpeur/ à éminceur ainsi que des lames du mixeur!
- **Attention:** lorsque l’appareil est en marche, mettre uniquement les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur, le hachoir ou le mixeur.
- Ne jamais insérer les mains ou des objets tiers dans l’orifice de remplissage ou dans le mixeur, pour éviter des blessures et des dommages de l’appareil.
- Uniquement changer les accessoires lorsque l’entraînement est à l’arrêt.
- Après la mise à l’arrêt, l’appareil continue de fonctionner pendant une courte durée!
- Ne jamais laisser l’appareil sans surveillance.

Usage en bonne et due forme

L’appareil est destiné à la transformation de den rées alimentaires en quantités domestiques habituel les dans le cadre d’un usage privé dans des pièces fermées, à l’abri de la pluie.
L’appareil n’est pas prévu pour l’usage commercial ou industriel ou pour l’opération à l’extérieur.
L’appareil doit impérativement être utilisé avec les accessoires d’origine.

Caractéristiques techniques

Tension de réseau:	220 240 V / 50 Hz
Consommation:	550 W
Capacité max. du bol mélangeur:	env. 3,8 l
Mixeur:	env. 1 l

Accessoires fournis

Robot ménager
Bol malaxeur en acier inoxydable avec couvercle
Mixeur avec couvercle et entonnoir
Hachoir avec poussoir
Disque réversible à émincer (fin et épais)
Disque réversible à râper (grossier et moyen)
Disque à râper (fin)
Crochet pétrisseur avec racleur à pâte
Fouet à fils
Batteur plat
Porte accessoires
Matériel de montage
Mode d'emploi

ⓘ **Remarque:** Un des disques pour le hachoir est prémonté dans le hachoir à la livraison!

Description de l'appareil

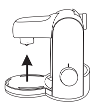
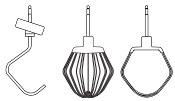
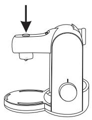
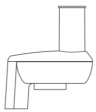
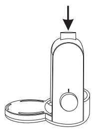
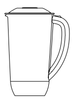
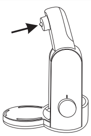
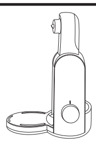
❶ Crochet à pétrir avec racleur à pâte
❷ Batteur plat
❸ Fouet à fils
❹ Mixeur avec couvercle et entonnoir
❺ Porte accessoires
❻ Bol mélangeur avec couvercle
❼ Hachoir
❽ Disque à râper fin
❾ Disque réversible à râper
❿ Arbre d'entraînement du hachoir
⓫ Disque réversible à émincer
⓬ Couvercle avec poussoir pour le hachoir
⓭ Touche de déverrouillage
⓮ Interrupteur rotatif
⓯ Bras pivotant
⓰ Entraînement
⓱ Encoches pour le bol mélangeur
⓲ Compartiment de rangement du câble

Première mise en service

- Avant la première mise en service, vérifiez que tous les accessoires sont présents et s'il existe éventuellement des dommages visibles.
- Retirer tous les matériaux d'emballage et étiquet tes de l'appareil.
- Avant le premier usage, nettoyer l'ensemble des éléments de l'appareil, conformément à ce qui est écrit dans le paragraphe „Nettoyage et entretien".
- Poser l'appareil sur une surface lisse et propre.
- Fixer l'appareil sur cette surface à l'aide des quatre ventouses.
- Retirer le cordon d'alimentation du compartiment de rangement du cordon ⓲.
- Insérer la fiche secteur dans la prise.

Positions d'opération

Attention: Uniquement opérer l'appareil lorsque les accessoires ont été montés conformément à ce tableau et se trouvent en position d'opération. Ne jamais opérer sans ingrédients.

Position		Accessoires
1		
2		
3		
4		Placement du bol mélangeur Insertion des crochets pétrisseurs, des fouets à fils et des batteurs plats
5		Ajouter de grandes quantités à transformer

Travailler avec les crochets pétrisseurs, les fouets à fils et les batteurs plats

ⓘ **Remarque:** L'appareil peut uniquement être utilisé, lorsque les ouvertures d'entraînement inutilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec des crochets pétrisseurs ❶, des fouets à fils ❸ et des batteurs plats ❷, procéder comme suit:

- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 4 (voir le chapitre „Positions d'opération“) (Fig. Ⓐ).
- Placer le bol mélangeur ❻. Le socle du bol mélangeur ❻ doit être enfiché dans les encoches ⓱ de l'appareil.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 1 (voir le chapitre „Positions d'opération“) (Fig. Ⓐ).
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur P et le maintenir, jusqu'à ce que l'entraînement ⓰ reste à l'arrêt (Fig. Ⓑ). Si l'entraînement ne se déplace pas, la position à l'arrêt est déjà atteinte.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 4 (voir le chapitre „Positions d'opération“) (Fig. Ⓐ).
- Selon l'opération prévue, insérer le crochet pétrisseur ❶, les fouets ❸ ou les batteurs ❷ jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent dans l'entraînement ⓰.

ⓘ **Remarque:** Le crochet pétrisseur ❶ est doté d'un racleur à pâte. Tourner le racleur à pâte, jusqu'à ce que le crochet pétrisseur ❶ puisse s'enclencher (Fig. Ⓒ).

- Mettre les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur ❻.

ⓘ **Remarque:** Veuillez noter qu'au cours du processus de pétrissage ou de malaxage, la pâte gonfle et augmente en masse dans le bol mélangeur, ou qu'elle est légèrement poussée vers le haut en raison du mouvement. Tenir compte du tableau dans le chapitre „Quantités de remplissage recommandées“.

- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ tout juste avant la position d'opération 1 (voir le chapitre "Positions d'opération") (Fig. Ⓐ), sans toutefois le laisser s'enclencher.
- Faire glisser le couvercle sur le bol mélangeur ❻.
- Laisser glisser le bras pivotant ⓯ jusqu'au bout en position d'opération 1 (voir le chapitre "Positions d'opération"), afin que le couvercle soit fermement enclenché.
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur le degré souhaité.

⚠ Risque d'accident par des éléments tournants!

Ne jamais insérer les mains dans le bol mélangeur ❻ en cours d'opération.

Uniquement changer les accessoires lorsque l'entraînement ⓰ est à l'arrêt. Après la mise à l'arrêt, l'entraînement ⓰ fonctionne encore pendant un temps très court. L'appareil peut uniquement être utilisé, lorsque les ouvertures d'entraînement inutilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement. En cas d'erreur, éteindre l'appareil et retirer la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

Remplir les ingrédients

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⓮.
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur P et le maintenir, jusqu'à ce que l'entraînement ⓰ s'arrête (Fig. Ⓑ).
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et légèrement lever le bras pivotant ⓯.
- Retirer le couvercle.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 5 (voir le chapitre "Positions d'opération").
- Ajouter les ingrédients.

Après le travail

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⓮.
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur P et le maintenir, jusqu'à ce que l'entraînement ⓰ s'arrête (Fig. Ⓑ).
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et légèrement lever le bras pivotant ⓯.
- Retirer le couvercle.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 4 (voir le chapitre "Positions d'opération").
- Retirer les accessoires de l'entraînement ⓰.
- Retirer le bol mélangeur ❻.
- Nettoyer toutes les pièces (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

Travailler avec le hachoir

ⓘ **Remarque:** assurez vous que le bras pivotant ⓯ n'est pas doté d'un crochet pétrisseur ❶, de fouets ❸ ou de batteurs ❷.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec le hachoir ❼, veuillez procéder comme suit :

- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 4 (voir le chapitre "Positions d'opération") (Fig. Ⓐ).
- Placer le bol mélangeur ❻. Le socle du bol mélangeur ❻ doit être enfiché dans les encoches ⓱ de l'appareil.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 1 (voir le chapitre "Positions d'opération").
- Retirer le couvercle de protection de l'entraînement pour le hachoir ❼ (Fig. Ⓓ).
- Insérer le hachoir ❼ dans l'ouverture de l'entraînement (Marquage "Point" au niveau du hachoir ❼ sur le marquage "Flèche" au niveau du bras pivotant ⓯) et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (Marquage "Serrure" sur le hachoir sur le marquage "Flèche" sur le bras pivotant ⓯).
- Insérer l'arbre d'entraînement ❿.
- Selon l'opération prévue, appliquer le disque à émincer ⓫, à râper ❾ ou à râper fin ❽ sur l'arbre d'entraînement ❿ du hachoir ❼.

- Placer le couvercle avec poussoir ⓬ sur le hachoir ❼ et le verrouiller.
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur le degré souhaité.

ⓘ **Remarque:** Ne pas pousser un nombre excessif d'ingrédients dans le hachoir ❼. Tenir compte du tableau dans le chapitre „Quantités de remplissage recommandées".

- Ajouter les ingrédients par l'orifice de remplissa ge à l'aide du poussoir ⓬.

⚠ **Risque d'accident par des éléments tournants!**

Ne jamais mettre les mains ou des objets tiers dans l'orifice de remplissage, pour éviter tout accident de personne et d'endommager l'appareil. Ajouter les ingrédients uniquement avec le poussoir.
Changer les accessoires uniquement lorsque l'en traînement ⓰ est à l'arrêt. Après la mise à l'arrêt, l'entraînement ⓰ fonctionne encore pendant un temps très court. L'appareil peut uniquement être utili sé lorsque les ouvertures d'entraînement inutilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement. En cas d'erreur, éteindre l'appareil et retirer la fiche secteur, pour éviter la mise en mar che par inadvertance de l'appareil.

Après le travail

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⓮.
- Tourner le hachoir ❼ dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
- Démonter le hachoir ❼ et nettoyer tous les élé ments (voir le chapitre „Nettoyage et entretien").

Travailler avec le mixeur

⚠ **Risque d'ébouillantage!**

Laisser refroidir les liquides chauds à température tiède (env. 30 40 °C), avant de les verser dans le mixeur ❹.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec le mixeur ❹, veuillez procéder comme suit:

- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opéra tion 3 (voir le chapitre „Positions d'opération").
- Retirer le couvercle de protection de l'entraîne ment du mixeur (Fig. Ⓕ).
- Insérer le mixeur ❹ (marquage au niveau du socle sur le marquage sur l'appareil de base) et le tourner jusqu'à la butée dans le sens contrai re des aiguilles d'une montre (Fig. Ⓖ).
- Ajouter les ingrédients.
  Quantité maximale: 1 litre;
  liquides moussant au maximum: 0,5 litre;
  Quantité optimale de denrées solides à transformer: 50 100 g

ⓘ **Remarque:** tenir compte du tableau dans chapitre „Quantités de remplissage recom mandées".

- Insérer le couvercle avec entonnoir et bien appuyer, afin que le couvercle s'enclenche.
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur le degré souhaité.

⚠ **Risque d'accident par des lames acérées/entraînement rotatif!**

Ne jamais mettre les mains dans le mixeur inséré ❹ ! Uniquement installer et retirer le mixeur ❹ lorsque les lames sont à l'arrêt ! N'opérez le mixeur ❹ qu'à partir du moment où le couvercle est installé. En cas d'erreur, éteindre l'appareil et retirer la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadver tance de l'appareil.

Ajouter les ingrédients

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⓮.
- Appuyez sur la touche sur la poignée du mixeur ❹ (Fig. Ⓘ), retirer le couvercle et ajouter les ingrédients

ou

- enlever l'entonnoir et ajouter les ingrédients solides les uns après les autres dans l'orifice de remplissage

ou

- verser les ingrédients liquides par l'entonnoir .

Après le travail

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⓮.
- Tourner le mixeur ❹ dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.

ⓘ **Remarque:** Nettoyer de préférence le mixeur ❹ immédiatement après usage (voir le chapi tre „Nettoyage et entretien").

Nettoyage et entretien

Risque de choc électrique !

Retirez la fiche secteur avant de procéder au netto yage ! Sinon, il y a un risque de choc électrique !

Avertissement : Ne jamais immerger l'appa reil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

⚠ **Attention !**

Ne pas utiliser de détergents abrasifs. Ils peuvent en effet endommager la surface de l'appareil !

ⓘ **Remarque :** Toujours nettoyer l'appareil et tous les composants qui ont servi directement après utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent sur l'appareil.

ⓘ **Remarque :** la transformation d'aliments très colorés, tels que par ex. les carottes, peut entraîner l'altération de la couleur des pièces en plastique. Il suffit d'un peu d'huile alimen taire pour supprimer ces taches colorées.

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide. En cas de besoin, utiliser un peu de liquide vaisselle. Essuyer l'appareil dans son intégralité pour qu'il soit sec.

⚠ **Attention !**

Ne pas laver les couvercles de protection de l'en traînement dans le lave vaisselle ! Ils risquent en ef fet d'être endommagés de manière irréparable. Les nettoyer à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle et bien sécher avant tout nouvel usage !

Nettoyer le bol mélangeur ❻, le hachoir ❼, le couvercle avec poussoir ⓬ et les accessoires.

Nettoyer tous les accessoires, le bol mélangeur ❻, le hachoir ❼ et le couvercle avec poussoir corre spondant ⓬ dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle. Retirer d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse de rinçage. Rincer à l'eau claire chaude et sécher.

Les accessoires, le bol mixeur ❻, le hachoir ❼ et le couvercle correspondant avec poussoir ⓬ sont également adaptés pour le nettoyage en lave vais selle.

Toutefois, en cas de nettoyage en lave vaisselle, veil lez à ce que les pièces en plastique ne soient pas co incées, car sinon, elles risquent de se déformer !

Nettoyer le mixeur

⚠ **Risque d'accident par des lames acérées !**

Ne pas toucher les lames du mixeur avec les mains nues.

⚠ **Attention !**

Ne pas utiliser de détergents abrasifs.

Pour le nettoyage, verser de l'eau avec un peu de li quide vaisselle dans le mixeur ❹ installé sur le support. Mettre en place le couvercle avec l'entonnoir et appuyer fermement afin que le couvercle s'enclenche. Allumer le mixeur ❹ pendant quelques secondes. Jeter l'eau de rinçage et rincer le mixeur ❹ à l'eau claire. Retirer d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse de rinçage.

Le mixeur ❹ n'est pas adapté au lavage au lave vaisselle. Le nettoyage en lave vaiselle entraîne des dommages irréparables sur le mixeur ❹.

Elimination des pannes

Lorsque l'appareil s'immobilise soudain:
Il y a surchauffe de l'appareil et l'arrêt automatique est activé.

- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur 0.
- Retirer la fiche secteur de la prise.
- Laisser refroidir l'appareil pendant 15 minutes.
- Si l'appareil n'a pas complètement refroidi au bout de 15 minutes, il ne s'allumera pas.
- Attendre 15 minutes de plus et allumer à nouveau.

S'il n'est pas possible d'allumer l'appareil:

- S'assurer que la fiche secteur est branchée dans la prise.
- S'assurer que les recouvrements d'entraînements pour le mixeur ❹ et le hachoir ❼, le bol mélangeur ❻ et le couvercle sont correctement insérés et enclenchés.
- S'assurer que le bras pivotant ⓯ se trouve dans la position d'opération respectivement nécessaire (voir le chapitre „Positions d'opération").

Si les mesures décrites ne parvenaient pas à remédier au problème, l'appareil est défectueux. Faire réparer l'appareil par un atelier spécialisé qualifié ou par le service clientèle.

Mise au rebut

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Eliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.
Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

Garantie & service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.
La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.
La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations sur venant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E Mail: kompernass@lidl.fr

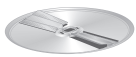
CH **Service Switzerland**
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.ch

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D 44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Quantités de remplissage conseillées

Applique	Accessoires	Denrées alimentaires	Quantité	Temps	Niveau
		Jus	400 g d'ingrédients + 600 ml d'eau	30 sec.	3, 4
		Noix Amandes	100 g	20 sec.	3, 4
		Glaçons	110 g	10 sec.	3, 4
		Liquides	1000 ml	10 sec.	3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
		Pâte levée	500 g de farine, 1 œuf, 80 g d'huile (à température ambiante), 80 g de sucre, 200 – 250 ml de lait chaud, 25 g de levure fraîche ou un1 paquet de levure sèche, 1 pincée de sel *3	1ère opération de malaxage: 2 minutes	1
				2ème opération de malaxage: 10 minutes	2
		Pâte à gâteau	125 g de beurre (température ambiante), 100 – 125 g de sucre, 1 œuf, 1 pincée de sel 250 g de farine*4	1ère opération de malaxage: 30 sec.	1
				2ème opération de malaxage: 6 minutes	2, 3, 4
		Blancs en neige	8 blancs d'œuf	2 3 min	4

*1: Utilisez la face grossière du disque réversible à râper/émincer.

*2: Utilisez la face fine du disque réversible à râper/émincer.

*3: La quantité maximale pour la pâte levée s'élève à env. 1,5 fois de celle de la recette indiquée.

*4: La quantité maximale pour la pâte à gâteau s'élève à env. 1,5 à 2 fois de celle de la recette indiquée.

INDICE PAGINA

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

ROBOT DA CUCINA

Avvertenze di sicurezza

⚠ **Pericolo di scossa elettrica!**

- Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità ai dati riportati sulla targhetta.
- Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante l'uso.
- Collocare il cavo di rete in modo tale da impedirne lo schiacciamento o altro tipo di danneggiamento. Impedire che il cavo di rete penda dalla superficie di lavoro.
- In caso di danni al cavo di rete o alla spina di rete, fare eseguire la sostituzione da personale qualificato specializzato o dal centro di assistenza ai clienti, al fine di evitare pericoli.
- Estrarre la spina di rete dalla presa di corrente quando non si utilizza l'apparecchio, prima di pulirlo, e in caso di guasto. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio poiché esso è ancora sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa. In tal modo si evita l'accensione involontaria dell'apparecchio. Dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio si riaccende!
- Non azionare mai l'apparecchio senza ingredienti. Pericolo di surriscaldamento!
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Attenzione: non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!

⚠ **Pericolo di lesioni!**

- **Attenzione:** il disco di taglio o di grattugia e la lama del mixer sono molto affilati!
- Esercitare cautela nell'inserimento e nella rimozione, nonché nella pulizia del disco di taglio e di grattugia e della lama del mixer!
- **Attenzione:** mentre l'apparecchio è in funzione, versare nel recipiente, nel tritatutto o nel mixer esclusivamente gli ingredienti da lavorare.
- Non inserire mai le mani o oggetti estranei nel pozzetto di riempimento o nel mixer, per evitare lesioni e danni all'apparecchio.
- Sostituire gli accessori solo a motore fermo.
- Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a girare per breve tempo!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.

Uso conforme

L'apparecchio è previsto per la lavorazione di alimenti in quantità per uso domestico e solo per l'uso privato in ambienti chiusi, protetti dalla pioggia. L'apparecchio non è previsto per l'uso commerciale o industriale o all'aperto. L'apparecchio deve essere utilizzato solo con gli accessori originali.

Dati tecnici

Tensione di rete:	220 240 V / 50 Hz
Potenza assorbita:	550 W
Capacità max.	
Recipiente:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1 l

Fornitura

Robot da cucina
Ciotola in acciaio inox con coperchio
Mixer con coperchio e imbuto
Tritatutto con pressa
Disco da taglio (grosso e sottile)
Disco da grattugia (grossa e medio fine)
Disco da tritatura (fine)
Gancio da impasto con deflettore
Frusta
Frullino
Porta accessori
Materiale di montaggio
Istruzioni per l'uso

ⓘ **Avviso:** uno dei dischi di taglio per il tritatutto è già premontato nel tritatutto all'atto della for nitura!

Descrizione dell'apparecchio

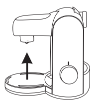
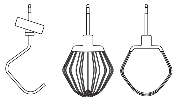
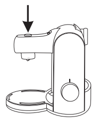
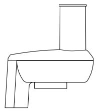
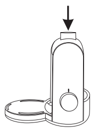
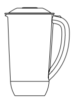
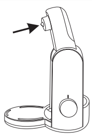
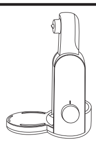
❶ Gancio da impasto con deflettore
❷ Frullino
❸ Frusta
❹ Mixer con coperchio e imbuto
❺ Porta accessori
❻ Recipiente con coperchio
❼ Tritatutto
❽ Disco di tritatura
❾ Disco di grattugia
❿ Albero motore tritatutto
⓫ Disco di taglio
⓬ Coperchio con pressa per il tritatutto
⓭ Tasto di sbloccaggio
⓮ Interruttore rotante
⓯ Braccio girevole
⓰ Motore
⓱ Intagli per il contenitore
⓲ Vano portacavo

Prima messa in funzione

- Prima della prima messa in funzione, controllare l'integrità della fornitura in relazione alla com pletezza e all'eventuale presenza di danni visibili.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi dall'apparecchio.
- Prima del primo impiego, pulire tutti i componen ti dell'apparecchio come descritto alla sezione „Pulizia e cura".
- Collocare l'apparecchio su un piano liscio e pulito.
- Fissare l'apparecchio sul piano tramite le quattro ventose.
- Estrarre il cavo di rete dall'alloggiamento del cavo ⓲.
- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.

Posizioni di esercizio

Attenzione: utilizzare l'apparecchio solo se gli accessori sono stati montati in base alla tabella e l'apparecchio è in posizione di esercizio. Non azionare mai l'apparecchio senza ingredienti.

Posizione		Accessori
1		
2		
3		
4		Collocamento del recipiente Inserimento di gancio da impasto, frusta e frullino
5		Aggiunta di grosse quantità di lavorazione

Funzionamento con gancio da impasto, frusta e frullino

ⓘ **Avviso:** utilizzare l'apparecchio solo se le aperture di automazione non utilizzate sono protette dalle apposite coperture.

Per preparare l'apparecchio all'uso con il gancio da impasto ❶, la frusta ❸ e il frullino ❷, procedere come segue:

- premere il tasto di sbloccaggio ⓭ e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 4 (v. capitolo „Posizioni di esercizio") (figura Ⓐ).
- Inserire il contenitore ❻. La base del contenitore ❻ deve inserirsi negli intagli ⓱ dell'apparecchio.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 1 (v. capitolo „Posizioni di esercizio") (figura Ⓐ).
- Posizionare l'interruttore rotante ⓮ su P e mantenere fino a quando il motore ⓰ si ferma in posizione di parcheggio (figura Ⓑ). Se il motore non si muove, significa che la posizione di parcheggio è già stata raggiunta.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 4 (v. capitolo „Posizioni di esercizio") (figura Ⓐ).
- A seconda del compito da eseguire, inserire il gancio da impasto ❶, la frusta ❸ o il frullino ❷ fino all'aggancio nel motore ⓰.

ⓘ **Avvertenza:** il gancio da impasto ❶ è provvisto di un deflettore. Ruotare il deflettore fino a consentire l'inserimento del gancio da impasto ❶ (figura Ⓒ).

- Inserire gli ingredienti da lavorare nel contenitore ❻.

ⓘ **Avviso:** ricordare che durante il procedimento di impasto o di frullatura, l'impasto può aumentare di volume o essere spinto verso l'alto dal movimento. Rispettare le indicazioni della tabella al capitolo „Quantità di riempimento consigliate".

- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e spostare il braccio orientabile ⓯ fino a portarlo quasi davanti alla posizione di funzionamento 1 (v. capitolo „Posizioni di funzionamento“) (figura Ⓐ), ma senza inserirlo.
- Inserire il coperchio sul contenitore ❻.
- Inserire l'ultimo pezzo del bracco orientabile ⓯ nella posizione di funzionamento 1 (v. capitolo „Posizioni di funzionamento“) in modo da ottenere il saldo inserimento del coperchio.
- Impostare l'interruttore rotante ⓮ sul livello desiderato.

⚠ **Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!** Non mettere mai le mani nel contenitore ❻ mentre l’apparecchio è in funzione.

Sostituire gli accessori solo se il motore ⓰ è fermo! Dopo lo spegnimento, il motore ⓰ continua a girare per breve tempo. Mettere in funzione l’apparecchio solo se le aperture di automazione non utilizzate sono protette dalle apposite coperture. In caso di guasto, spegnere l’apparecchio e staccare la spina, per evitare un’accensione involontaria dell’apparec chio.

Inserimento degli ingredienti

- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore rotante ⓮.
- Posizionare l'interruttore rotante ⓮ su P e mante nere tale posizione fino all'arresto del motore ⓰ (figura Ⓑ).
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e sollevare leggermente il braccio orientabile ⓯.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 5 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“).
- Inserire gli ingredienti.

Dopo la lavorazione

- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore rotante ⓮.
- Posizionare l'interruttore rotante ⓮ su P e mante nere tale posizione fino all'arresto del motore ⓰ (figura Ⓑ).
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e sollevare leggermente il braccio orientabile ⓯.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 4 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“).
- Prelevare gli accessori dal motore ⓰.
- Prelevare il contenitore ❻ .
- Pulire tutti gli elementi (v. capitolo „Pulizia e cura“).

Funzionamento con tritatutto

ⓘ **Avviso:** assicurarsi che sul braccio girevole ⓯ non si trovi il gancio da impasto ❶, la frusta ❸ o il frullino ❷.

Per preparare l'apparecchio al funzionamento con il tritatutto ❼, procedere come segue:

- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 4 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“) (figura Ⓐ).
- Inserire il contenitore ❻. La base del contenitore ❻ deve inserirsi negli intagli ⓱ dell'apparecchio.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 1 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“).
- Rimuovere la copertura di protezione per il trita tutto ❼ (figura Ⓓ).
- Inserire il tritatutto ❼ nell'apertura del motore (la marcatura „Punto“ sul tritatutto ❼ deve trovarsi sulla marcatura „Freccia“ del braccio orientabile ⓯) e ruotare in senso orario fino all'arresto (la marcatura „Lucchetto“ del tritatutto ❼ deve tro varsi sulla marcatura „Freccia“ del braccio orien tabile ⓯).
- Inserire l'albero motore ❿.
- A seconda del compito da eseguire, inserire il disco di taglio ⓫, grattugia ❾ o tritatutto ❽ sull'albero motore ❿ del tritatutto ❼.
- Inserire e bloccare il coperchio con la pressa ⓬ sul tritatutto ❼.
- Impostare l'interruttore rotante ⓮ sul livello

desiderato.

ⓘ **Avviso:** non premere troppi ingredienti nel tritatutto ❼. Rispettare le indicazioni della tabella al capitolo „Quantità di riempimento consigliate".

- Inserire gli ingredienti attraverso il pozzetto di riempimento con l'ausilio della pressa ⓬.

⚠ **Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!**
Non inserire mai le mani o oggetti estranei nel pozzetto di riempimento, per evitare lesioni e danni all' apparecchio. Inserire gli ingredienti solo con l'ausilio della pressa.
Sostituire gli accessori solo se il motore ⓰ è fermo! Dopo lo spegnimento, il motore ⓰ continua a girare per breve tempo. Mettere in funzione l'apparecchio solo se le aperture di automazione non utilizzate sono protette dalle apposite coperture. In caso di guasto, spegnere l'apparecchio e staccare la spina, per evitare un'accensione involontaria dell'apparec chio.

Dopo la lavorazione
- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore rotante ⓮.
- Ruotare il tritatutto ❼ in senso antiorario e prelevarlo.
- Smontare il tritatutto ❼ e pulire tutti gli elementi (v. capitolo „Pulizia e cura").

Funzionamento con mixer

⚠ **Pericolo di ustioni!**
Fare raffreddare i liquidi bollenti alla temperatura corporea (ca. 30 40 °C), prima di versarli nel mixer ❹.

Per preparare l'apparecchio al funzionamento con il mixer ❹, procedere come segue:
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 3 (v. capitolo „Posizioni di esercizio").
- Rimuovere il coperchio di protezione dell'azio namento del mixer (figura Ⓕ).
- Collocare il mixer ❹ (la marcatura della base deve poggiare sulla marcatura dell'apparecchio base) e ruotare in senso antiorario fino all'arre sto (figura Ⓖ).
- Versare gli ingredienti.
  Quantità massima: 1 litro;
  liquidi schiumosi massimo 0,5 litro;
  quantità di lavorazione ottimale solida:
  50 100 g

ⓘ **Avviso:** rispettare le indicazioni della tabella al capitolo „Quantità di riempimento consigliate".

- Inserire il coperchio con la tramoggia e premere saldamente fino all'inserimento del coperchio.
- Impostare l'interruttore rotante ⓮ sul livello desiderato.

⚠ **Pericolo di lesioni dovute alla lama affilata/al meccanismo rotante!**
Non toccare mai il mixer ❹ montato!
Rimuovere/inserire il mixer ❹ solo quando la lama è ferma! Azionare il mixer ❹ solo con il coperchio inserito.
In caso di guasto, spegnere l'apparecchio e stacca re la spina, per evitare un'accensione involontaria dell'apparecchio.

Inserimento degli ingredienti
- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore rotante ⓮.
- Premere il tasto sulla maniglia del mixer ❹ (figura Ⓘ),
  prelevare il coperchio e inserire gli ingredienti

o
- Estrarre l'imbuto e inserire gli ingredienti solidi progressivamente tramite l'apposita apertura

• Versare gli ingredienti liquidi tramite l’imbuto.

Dopo la lavorazione

• Spegnere l’apparecchio dall’interruttore rotante ⓮.
• Ruotare in senso orario il mixer ❹ e prelevarlo.

ⓘ **Avvertenza:** si consiglia di pulire sempre il mixer ❹ subito dopo l’uso (v. capitolo „Pulizia e cura“).

Pulizia e cura

Pericolo di scossa elettrica!

Prima della pulizia estrarre la spina! In caso contrario sussiste il rischio di scossa elettrica!

Attenzione: non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

⚠ **Attenzione!**

Non utilizzare detergenti abrasivi. Essi danneggiano la superficie dell'apparecchio!

ⓘ **Avviso:** pulire l'apparecchio e tutte le parti utilizzate sempre subito dopo l'uso, per impedire l'essiccarsi dei resti di alimenti.

ⓘ **Avviso:** nella lavorazione di alimenti ricchi di sostanze coloranti, come ad esempio le carote, si possono verificare colorazioni delle parti in plastica. Queste colorazioni possono essere rimosse con un po' di olio alimentare.

Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario, utilizzare un po' di detersivo.
Al termine, fare asciugare l'apparecchio completamente.

⚠ **Attenzione!**

Non lavare il coperchio di protezione del motore nella lavastoviglie! Ciò arrecherebbe danni irreparabili al coperchio di protezione del motore. Lavarlo invece in acqua saponata tiepida e asciugarlo bene prima di riutilizzarlo!

Pulire il contenitore ❻, il tritatutto ❼, il coperchio con la pressa ⓬ e gli accessori

Pulire tutti gli accessori dell'apparecchio, il contenitore ❻, il tritatutto ❼ e il relativo coperchio con la pressa ⓬ in acqua leggermente saponata. Rimuovere eventuali resti con uno spazzolino. Risciacquare con acqua calda pulita e asciugare.
Gli accessori, il recipiente ❻, il tritatutto ❼ e il relativo coperchio con pressino ⓬ sono anch'essi idonei al lavaggio in lavastoviglie.
Durante il lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi che le parti in plastica non vengano schiacciate, altrimenti potrebbero deformarsi!

Pulizia del mixer

⚠ **Pericolo di lesioni dovute alla lama affilata!**

Non toccare la lama del mixer con le mani nude.

⚠ **Attenzione!**

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Per la pulizia, versare acqua con un po' di detersivo nel mixer ❹.
Inserire il coperchio con l'imbuto e premere saldamente per assicurarsi che il coperchio sia correttamente bloccato.
Azionare il mixer ❹ per qualche secondo. Eliminare l'acqua saponata e risciacquare il mixer ❹ con acqua pulita. Rimuovere eventuali resti con uno spazzolino.
Il mixer ❹ non è idoneo al lavaggio in lavastoviglie. La pulizia nella lavastoviglie arreca danni irreparabili al mixer ❹.

Eliminazione dei guasti

Se l'apparecchio improvvisamente si arresta:
l'apparecchio è surriscaldato e si attiva il dispositivo automatico di sicurezza.
- Impostare l'interruttore rotante ⓮ su 0.
- Staccare la spina dalla presa.
- Fare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti.
- Se dopo 15 minuti l'apparecchio non è ancora completamente raffreddato, esso non si accen derà.
- Aspettare altri 15 minuti e riaccendere.

Se l'apparecchio non si accende:
- controllare che la spina sia stata inserita nella presa di corrente.
- Controllare che le coperture di azionamento per il mixer ❹ e il tritatutto ❼, il contenitore ❻ e il coperchio siano inserite e bloccate corretta mente.
- Controllare che il braccio girevole ⓯ si trovi nella rispettiva posizione di esercizio (v. capitolo „Posizioni di esercizio").

Se le azioni descritte non dovessero dare alcun esito, significa che l'apparecchio è guasto. Fare riparare l'apparecchio da un centro qualificato specializzato o dal servizio di assistenza ai clienti.

Smaltimento

Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda auto rizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali d'imballo in confor mità alle norme per il rispetto dell'ambiente.

Garanzia & assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in ga ranzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non ese guiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in ga ranzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scaden za del periodo di garanzia sono a pagamento.

(IT) Service Italia
Tel.: 02 36003201
E Mail: kompernass@lidl.it

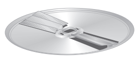
(CH) Service Switzerland
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.ch

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D 44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Quantità di riempimento consigliate

Elemento da inserire	Accessori	Alimento	Quantità	Tempo	Livello
		Succo	400 g di ingredienti + 600 ml di acqua	30 sec.	3, 4
		Noci Mandorle	100 g	20 sec.	3, 4
		Cubetti di ghiaccio	110 g	10 sec.	3, 4
		LIQUIDI	1000 ml	10 sec.	3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
		Pasta lievitata	500 g di farina, 1 uovo, 80 g di olio (a temperatura ambiente), 80 g di zucchero, 200 – 250 ml di latte caldo, 25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco, 1 presa di sale *3	1. procedimento di frullatura: 2 min.	1
				2. procedimento di frullatura: 10 min.	2
		Pasta frolla	125 g burro (a temperatura ambiente), 100 – 125 grammi di zucchero, 1 uovo, 1 presa di sale, 250 g di farina *4	1. procedimento di frullatura: 30 sec.	1
				2. procedimento di frullatura: 6 min.	2, 3, 4
		Albumi montati a neve	8 albumi	2 3 min.	4

*1: utilizzare il lato del disco di grattugia o taglio più grosso.

*2: utilizzare il lato del disco di grattugia o taglio più fine.

*3: la quantità massima della pasta lievitata è pari a 1,5 volte la ricetta indicata.

*4: la quantità massima della pasta frolla è pari a 1,5 2 volte la ricetta indicata.

INHOUDSOPGAVE BLADZIJDE

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de gebruiksaanwijzing mee.

KEUKENMACHINE

Veiligheidsvoorschriften

⚠ **Gevaar voor elektrische schok!**

- Het apparaat mag alleen overeenkomstig de gegevens op het kenplaatje aangesloten en gebruikt worden.
- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is.
- Breng het netsnoer zo aan dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden. Laat het netsnoer niet van het werkvlak omlaag hangen.
- Mocht het netsnoer of de netstekker beschadigd zijn, laat dit dan door gekwalificeerd deskundig personeel of de klantenservice vervangen om letselschade te voorkomen.
- Trek de netstekker uit het stopcontact: als u het apparaat niet gebruikt, voor het reinigen van het apparaat en in geval van storing. Alleen uit schakelen is niet genoeg, omdat het apparaat onder spanning blijft staan zolang de stekker in het stopcontact zit. Het onbedoeld inschakelen van het apparaat wordt zo voorkomen. Na onderbreking van een storing start het apparaat weer!
- Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediën ten. Gevaar voor oververhitting!
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Waarschuwing: Dompel het apparaat nooit onder water of andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!

⚠ **Letselgevaar!**

- **Voorzichtig:** de snij en raspschijven alsmede de messen van de mixer zijn zeer scherp!
- Voorzichtig bij het plaatsen en verwijderen, als mede bij het reinigen van de snij en raspschijven en messen van de mixer!
- **Let op:** Wanneer het apparaat loopt, doet u uitsluitend de te verwerken ingrediënten in de roerkom, de doorloopsnijder of in de mixer.
- Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulopening of in de mixer, om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- Accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving vervangen.
- Het apparaat loopt na het uitschakelen kort even na!
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Het apparaat is bestemd voor de verwerking van levensmiddelen in huishoudhoeveelheden en uitslui tend voor privégebruik in gesloten, tegen regen afgeschermde ruimtes.
Het apparaat is niet bestemd voor commercieel of industrieel gebruik of voor gebruik in de openlucht.
Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele accessoires.

Technische gegevens

Netspanning:	220 240 V / 50 Hz
Vermogen:	550 W
max. capaciteit	
roerkom:	ca. 3,8 liter
Mixer:	ca. 1 liter

Inhoud van het pakket

Keukenmachine
RVS roerkom met deksel
Mixer met deksel en trechter
Doorloopsnijder met vulhulpstuk
Snijschijf (dik en dun)
Raspschijf (grof en middelfijn)
Maalschijf (fijn)
Kneedhaak met deegvanger
Klopgarde
Roergarde
Accessoirehouder
Montagemateriaal
Gebruiksaanwijzing

ⓘ **Opmerking:** één van de snijschijven voor de doorloopsnijder is bij de levering al in de doorloopsnijder gemonteerd!

Apparaatbeschrijving

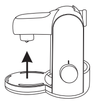
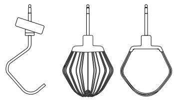
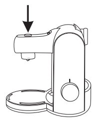
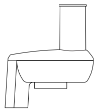
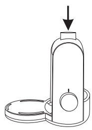
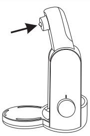
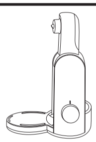
❶ Kneedhaak met deegvanger
❷ Roergarde
❸ Slaggarde
❹ Mixer met deksel en trechter
❺ Accessoirehouder
❻ Roerkom met deksel
❼ Doorloopsnijder
❽ Maalschijf
❾ Raspschijf
❿ Aandrijfas doorloopsnijder
⓫ Snijschijf
⓬ Deksel met vulhulpstuk voor de doorloopsnijder
⓭ Ontgrendelknop
⓮ Draaiknop
⓯ Draaiarm
⓰ Aandrijving
⓱ Uitsparingen voor de roerkom
⓲ Snoeropbergvak

Eerste ingebruikname

- Controleer voor de eerste ingebruikname de inhoud van het pakket op volledigheid en eventuele zichtbare beschadigingen.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers van het apparaat.
- Reinig vóór het eerste gebruik alle delen van het apparaat, zoals beschreven in het gedeelte „Reiniging en onderhoud".
- Plaats het apparaat op een gladde, schone ondergrond.
- Bevestig het apparaat met de vier zuignappen op de ondergrond.
- Netsnoer uit het snoeropbergvak ⓲ trekken.
- Steek de netstekker in het stopcontact.

Bedrijfsstanden

Let op: Gebruik het apparaat alleen als het acces soire is aangebracht volgens deze tabel en klaar voor gebruik is. Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten.

Positie		Accessoires
1		
2		
3		
4		Plaatsen van de roerkom Aanbrengen van de kneedhaken, slag- en roergarde
5		Toevoegen van grote verwerkingshoeveelheden

Werken met kneedhaken, klop- en roergarde

ⓘ **Opmerking:** Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de niet gebruikte aandrijf openingen afgeschermd zijn met de aandrijf beschermdeksels.

Om het apparaat voor te bereiden voor het werken met kneedhaken ❶, klop ❸ en roergarde ❷, dient u als volgt te werk te gaan:

- Druk op de ontgrendelknop ⓭ en zet de draaiarm ⓯ in de bedrijfsstand 4 (zie hoofd stuk „bedrijfsstanden“) (afbeelding Ⓐ).
- Roerkom ❻ plaatsen. De sokkel van de roerkom ❻ moet in de uitsparingen ⓱ van het apparaat vallen.
- Druk op de ontgrendelknop ⓭ en zet de draaiarm ⓯ in de bedrijfsstand 1 (zie hoofd stuk „bedrijfsstanden“) (afbeelding Ⓐ).
- Zet de draaiknop ⓮ op P en houd deze vast tot de aandrijving ⓰ in parkeerstand blijft staan (afbeelding Ⓑ). Beweegt de aandrijving niet, is de parkeerstand al bereikt.
- Druk op de ontgrendelknop ⓭ en zet de draaiarm ⓯ in de bedrijfsstand 4 (zie hoofd stuk „bedrijfsstanden“) (afbeelding Ⓐ).
- Afhankelijk van de taak dient de kneedhaak ❶, klop ❸ of roergarde ❷ zover in de aandrijving ⓰ te worden gestoken tot u een klikt hoort.

ⓘ **Opmerking:** De kneedhaak ❶ is uitgerust met een deegvanger. Draai de deegvanger tot de kneedhaak ❶ vastklikt (afbeelding Ⓒ).

- Doe de ingrediënten in de roerkom ❻.

ⓘ **Opmerking:** Houd in de gaten of tijdens het kneed en roerproces de deeg in de roer kom qua massa toeneemt of door de bewe ging een beetje naar boven wordt gedrukt. Let hierbij op de tabel in hoofdstuk „Aanbevolen vulhoeveelheden“.

- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draai arm ⓯ tot kort voor de bedrijfsstand 1 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden“) brengen (afbeel ding Ⓐ), maar nog niet laten vastklikken.
- Deksel op de roerkom ❻ schuiven.

- Draaiarm ⓯ het laatste stuk in de bedrijfsstand 1 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden“) laten vast klikken, zodat het deksel vastzit.
- Zet de draaiknop ⓮ in de gewenste stand.

⚠ **Letselgevaar door roterende delen!**
Grijp tijdens het bedrijf nooit in de roerkom ❻.

Accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving ⓰ vervangen! Na het uitschakelen loopt de aandrij ving ⓰ nog kort na. Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de niet gebruikte aandrijf openingen afgeschermd zijn met de aandrijfbe schermdeksels. Schakel het apparaat in geval van storing uit en trek de netstekker uit het stopcontact om een onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Ingrediënten bijvullen

- Schakel het apparaat aan de draaiknop ⓮ uit.
- Draaiknop ⓮ op P zetten en vasthouden, totdat de aandrijving ⓰ blijft staan (afbeelding Ⓑ).
- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draai arm ⓯ een beetje optillen.
- Deksel afnemen.
- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draai arm ⓯ in bedrijfsstand 5 (zie hoofdstuk „Bedrijfs standen“) brengen.
- Vullen met ingrediënten.

Na de werkzaamheden

- Schakel het apparaat aan de draaiknop ⓮ uit.
- Draaiknop ⓮ op P zetten en vasthouden, totdat de aandrijving ⓰ blijft staan (afbeelding Ⓑ).
- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draai arm ⓯ een beetje optillen.
- Deksel afnemen.
- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukkenen draai arm ⓯ in bedrijfsstand 4 (zie hoofdstuk „Bedrijfs standen“) brengen.
- Verwijder de accessoires uit de aandrijving ⓰.
- Verwijder de roerkom ❻.
- Reinig alle delen (zie hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“).

Werken met de doorloopsnijder

ⓘ **Opmerking:** Zorg ervoor dat er aan de draaiarm ⓯ geen kneedhaak ❶, klop ❸ of roergarde ❷ bevindt.

Om het apparaat voor te bereiden voor de werking met de doorloopsnijder ❼, dient u als volgt te werk te gaan:

- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draai arm ⓯ in de bedrijfsstand 4 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden“) brengen (afbeelding Ⓐ).
- Roerkom ❻ plaatsen. Sokkel van de roerkom ❻ moet in de uitsparingen ⓱ van het apparaat vallen.
- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draai arm ⓯ in de bedrijfsstand 1 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden“) brengen.
- Aandrijfbeschermdeksel voor de doorloop snijder ❼ verwijderen (afbeelding Ⓓ).
- Doorloopsnijder ❼ in de aandrijfopening steken (markering „Punt“ op de doorloopsnijder ❼ op markering „Pijl“ op de draaiarm ⓯) en met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag draaien (markering „Slot“ op de doorloopsnijder ❼ op markering „Pijl“ op de draaiarm ⓯).
- De aandrijfas ❿ inzetten.
- Naar gelang opgave snij ⓫, rasp ❾ of maal schijf ❽ op de aandrijfas ❿ van de doorloop snijder ❼ zetten.
- Deksel met vulhulpstuk ⓬ op de doorloop snijder ❼ zetten en vergrendelen.
- Zet de draaiknop ⓮ in de gewenste stand.

ⓘ **Opmerking:** Prop niet te veel ingrediënten in de doorloopsnijder ❼. Let hierbij op de tabel in hoofdstuk „Aanbevolen vulhoeveelheden“.

- Doe de ingrediënten door de vulopening met behulp van het vulhulpstuk ⓬.

⚠ **Letselgevaar door roterende delen!**
Steek nooit uw handen of externe voorwerpen in de vulopening, om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen. Ingrediënten alleen met het vulhulpstuk erin doen.
Accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving ⓰ vervangen! Na het uitschakelen loopt de aan drijving ⓰ nog kort na. Het apparaat mag alleen wor den gebruikt als de niet gebruikte aandrijfopenin gen afgeschermd zijn met de aandrijfbeschermdeksels. Schakel het apparaat in geval van storing uit en trek de netstekker uit het stopcontact om een onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Na de werkzaamheden

- Schakel het apparaat bij de draaiknop ⓮ uit.
- Draai de doorloopsnijder ❼ naar links en ver wijder deze.
- Demonteer de doorloopsnijder ❼ en reinig alle delen (zie hoofdstuk „Reiniging en onderhoud").

Werken met de mixer

⚠ **Gevaar voor brandwonden!**
Laat hete vloeistoffen afkoelen tot handwarme tem peratuur (ca. 30 40°C) voordat u de vloeistoffen in de mixer ❹ doet.

Om het apparaat voor te bereiden voor de werking met de mixer ❹, dient u als volgt te werk te gaan:

- Druk op de ontgrendelknop ⓭ en zet de draai arm ⓯ in de bedrijfstand 3 (zie hoofdstuk „bedrijfsstanden").
- Verwijder de aandrijfbeschermdeksel van de mixer (afbeelding F).
- Breng de mixer ❹ aan (markering bij de sokkel op de markering bij het basisapparaat) en draai deze rechtsom tot de aanslag (afbeelding G).
- Ingrediënten toevoegen.
  Maximale hoeveelheid: 1 liter;
  schuimende vloeistoffen maximaal 0,5 liter;
  optimale verwerkingshoeveelheid vast: 50 100 g.

ⓘ **Opmerking:** Let hierbij op de tabel in hoofd stuk „Aanbevolen vulhoeveelheden".

- Deksel met trechter opzetten en vastdrukken, zodat het deksel vastklikt.
- Zet de draaiknop ⓮ in de gewenste stand.

⚠ **Letselgevaar door scherpe messen/ roterende aandrijving!**
Grijp nooit in de aangebrachte mixer ❹! Mixer ❹ alleen als het mes stilstaat afnemen/opzetten! Gebruik de mixer ❹ alleen als het deksel is aan gebracht.
Schakel het apparaat in geval van storing uit en trek de netstekker uit het stopcontact om een onbe doeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Ingrediënten bijvullen

- Schakel het apparaat bij de draaiknop ⓮ uit.
- Druk op de knop op de greep van de mixer ❹ (afbeelding I), verwijder de deksel en voeg de ingrediënten toe

of

- Haal de trechter eruit en voeg beetje voor beet je de vaste ingrediënten toe door de vulopening

of

- Voeg vloeibare ingrediënten toe door de trechter.

Na de werkzaamheden

- Schakel het apparaat bij de draaiknop ⓮ uit.
- Draai de mixer ❹ naar rechts en verwijder deze.

ⓘ **Opmerking:** De mixer ❹ kunt u het beste na gebruik onmiddellijk reinigen (zie hoofdstuk „Reiniging en onderhoud").

Reiniging en onderhoud

Gevaar door elektrische schok!
Vóór het reinigen eerst de stekker uit het stopcontact halen! Anders bestaat het gevaar voor een elektrische schok!

Waarschuwing: dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.

⚠ **Let op!**
Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Deze beschadigen de oppervlakken van het apparaat!

ⓘ ***Opmerking:*** het apparaat en alle gebruikte onderdelen altijd direct na het gebruik reinigen, om aankoeken van de levensmiddelen te voorkomen.

ⓘ ***Opmerking:*** bij de verwerking van levensmiddelen die rijk van kleurstof zijn, zoals bijvoorbeeld wortelen, kunnen de kunststofdelen verkleuren. Deze verkleuringen met een beetje spijsolie verwijderen.

Veeg het apparaat met een vochtig doekje af. Gebruik al naar gelang een beetje afwasmiddel. Maak het apparaat aansluitend volledig droog.

⚠ **Let op!**
Aandrijvingsbeschermdeksels niet in de vaatwasser schoonmaken! Dit resulteert in onherstelbare schade aan de aandrijvingsbeschermdeksels. Deze in warm water met een beetje afwasmiddel reinigen en voor gebruik goed afdrogen!

Roerkom ❻, doorloopsnijder ❼, deksel met vulhulpstuk ⓬ en accessoires reinigen
Alle accessoires, de roerkom ❻, de doorloopsnijder ❼ en het bijbehorende deksel met vulhulpstuk ⓬ in water met een beetje afwasmiddel reinigen. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel. Met helder, warm water afspoelen en drogen.

De accessoires, de roerkom ❻, de doorloopsnijder ❼ en het bijbehorende deksel met vulhulpstuk ⓬ zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine. Let er bij de reiniging in de vaatwasmachine op, dat de kunststofdelen niet ingeklemd worden. Anders kunnen deze vervormd worden!

Mixer reinigen
⚠ **Letselgevaar door scherpe messen!**
Raak de messen van de mixer nooit met blote handen aan.

⚠ **Let op!**
Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.

Voor het reinigen van de mixer een beetje afwasmiddel in de aangebrachte mixer ❹ plaatsen. Deksel met trechter opzetten en vastdrukken, zodat het deksel vastklikt.
Schakel de mixer ❹ enkele seconden in. Giet het spoelwater eruit en spoel de mixer ❹ met schoon water uit. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel.
De mixer ❹ is niet geschikt voor de reiniging in de vaatwasmachine. Het reinigen in de vaatwasmachine leidt tot onherstelbare schade aan de mixer ❹.

Problemen oplossen

Wanneer het apparaat plotseling stilstaat:
Het apparaat is oververhit en de automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.
- Zet de draaiknop ⓮ op 0.
- Trek de netstekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat 15 minuten afkoelen.
- Is het apparaat na 15 minuten nog niet volledig afgekoeld, dan kan het niet worden ingeschakeld.
- Wacht nog eens 15 minuten en schakel het apparaat opnieuw in.

Wanneer u het apparaat niet kunt inschakelen:

- Controleer of de netstekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de aandrijfafdekkingen voor de mixer ❹ en de doorloopsnijder ❼, de roerkom ❻ en de deksel correct zijn aangebracht en vastgeklikt zijn.
- Controleer of de draaiarm ⓯ zich in de gewenste bedrijfstand bevindt (zie hoofdstuk „bedrijfsstanden").

Als de beschreven maatregelen geen uitkomst bieden, is het apparaat defect. Laat het apparaat repareren door een erkende reparatiewerkplaats of de klantenservice.

Milieurichtlijnen

Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.
Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Voer alle verpakkingsmaterialen om milieu vriendelijke wijze af.

Garantie & service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.
De garantie geldt alleen voor materiaal of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.
Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.
De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

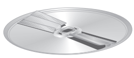
NL **Service Netherland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.nl

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D 44867 BOCHUM, DUITSLAND

www.kompernass.com

Aanbevolen vulhoeveelheden

Opzetstuk	Accessoires	Levensmiddelen	Hoeveelheid	Tijd	Stand
	-	Sap	400 g ingrediënten + 600 ml water	30 sec.	3, 4
	-	Noten Amandelen	100 g	20 sec.	3, 4
	-	IJsblokjes	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Vloeistoffen	1000 ml	10 sec.	3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
		Gistdeeg	500 g meel, 1 ei, 80 g olie (omgevingstemperatuur), 80 g suiker, 200 – 250 ml warme melk, 25 g verse gist of 1 pakje droge gist, 1 snufje zout *3	1. roerproces: 2 min.	1
				2. roerproces: 10 min.	2
		Spritsdeeg	125 g boter (omgevingstemperatuur), 100 – 125 g suiker, 1 ei, 1 snufje zout, 250 g meel *4	1. roerproces: 30 sec.	1
				2. roerproces: 6 min.	2, 3, 4
		Geklopt eiwit	8 eiwitten	2 – 3 min.	4

*1: Gebruik de grove zijde van de rasp- resp. de snijschijf.

*2: Gebruik de fijne zijde van de rasp- resp. de snijschijf.

*3: De maximale hoeveelheid voor de gistdeeg bedraagt het 1,5-voudige van het aangegeven recept.

*4: De maximale hoeveelheid voor spritsdeeg bedraagt het 1,5- tot 2-voudige van het aangegeven recept.